

Μην πετάτε το περιτύλιγμα, φάτε το!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Οι

βρώσιμες μεμβράνες περιτυλίγματος φτιάχνονται από καζεΐνη, μια πρωτεΐνη του γάλακτος, ανέφεραν επιστήμονες του υπουργείου Γεωργίας των ΗΠΑ σε συνέδριο της Αμερικανικής Εταιρείας Χημικών.

Αμερικανοί επιστήμονες προσπαθούν να δημιουργήσουν μια φαγώσιμη μορφή περιτυλίγματος που ελπίζουν ότι θα διατηρεί τα τρόφιμα πιο αποτελεσματικά από τις πλαστικές συσκευασίες, βοηθώντας έτσι να περιοριστούν τόσο η σπατάλη

τροφίμων όσο και ο όγκος των πλαστικών απορριμάτων.

Οι βρώσιμες μεμβράνες περιτυλίγματος φτιάχνονται από καζείνη, μια πρωτεΐνη του γάλακτος, ανέφεραν επιστήμονες του υπουργείου Γεωργίας των ΗΠΑ σε συνέδριο της Αμερικανικής Εταιρείας Χημικών.

Το περιτύλιγμα αυτό προς το παρόν δεν έχει ιδιαίτερη γεύση, όμως θα μπορούσαν να προστεθούν στη μεμβράνη διάφορες αρωματικές ύλες, αλλά και βιταμίνες, προβιοτικά και άλλα στοιχεία για να την κάνουν πιο θρεπτική και νόστιμη.

Η μεμβράνη μοιάζει πολύ με το πλαστικό περιτύλιγμα, αλλά προστατεύει τα τρόφιμα από την επαφή τους με το οξυγόνο κατά 500 φορές περισσότερο, ενώ ταυτόχρονα είναι και βιοαποδομήσιμη.

Το 30-40% του φαγητού που παράγεται σε όλον τον κόσμο δεν φτάνει ποτέ στο τραπέζι επειδή χαλάει κάποια στιγμή είτε μετά τη συγκομιδή ή κατά τη διάρκεια της μεταφοράς του, είτε επειδή το πετούν στα σκουπίδια τα καταστήματα ή οι καταναλωτές.

Την ίδια στιγμή, περίπου 800 εκατομμύρια άνθρωποι πέφτουν για ύπνο κάθε βράδυ με άδειο το στομάχι, σύμφωνα με στοιχεία των Ηνωμένων Εθνών.

Ο περιορισμός της σπατάλης τροφίμων στο μισό μέχρι το 2030 είχε περιληφθεί στους στόχους για την παγκόσμια ανάπτυξη που υιοθετήθηκαν από τη διεθνή κοινότητα το 2015.

Στην αγορά κυκλοφορούν ήδη βρώσιμες συσκευασίες από άμυλο που όμως είναι σχετικά πορώδεις και δεν αποτρέπουν τόσο αποτελεσματικά την επαφή των τροφίμων με το οξυγόνο της ατμόσφαιρας.

Τα περιτυλίγματα καζείνης ενδέχεται να κυκλοφορήσουν στην αγορά μέσα στα επόμενα τρία χρόνια.

Πηγή: skai.gr